

SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE

I - Les professionnels des métiers de bouche sont soumis à une obligation de résultats quant à la qualité hygiénique des produits proposés à la clientèle. Pour cela, ils doivent mettre en place une démarche H.A.C.C.P. ou appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène (G.B.P.H) (voir ANNEXE 1).

1. Donner la signification de H.A.C.C.P.

Analyse des points critiques pour la maîtrise des risques.

2. Qu'est-ce que le G.B.P.H. ?

Guide des bonnes pratiques d'hygiène. C'est un document qui liste les dangers et les moyens de maîtrise spécifiques à chaque produit.

3. Les matières premières : dans le cadre de votre activité professionnelle, vous êtes chargé de la réception et du stockage de la farine.

4. Compléter le tableau ci-dessous en identifiant les dangers et les moyens de maîtrise.

DANGERS ?	MOYENS DE MAITRISE ?
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Contamination</i> - Farines, féculés et amidon renferment des particules très volatiles que les courants d'air peuvent véhiculer jusqu'aux aliments. - Des insectes et des rongeurs peuvent contaminer ces produits au cours du stockage ou de leur utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ne pas balayer à sec pendant le travail</i> - <i>Faire la chasse aux rongeurs et aux insectes</i> - <i>Stocker la farine dans un bac muni d'un couvercle, ou dans un silo</i> - <i>Ne pas stocker les sacs à même le sol</i>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Multiplication</i> - L'humidité de l'air, une inondation de la réserve provoque l'humidification des produits secs. Les microbes peuvent ainsi se multiplier. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ne pas laisser séjourner les récipients ouverts dans les réserves.</i>

Examen : B.P.	Session : 2005	CORRIGE
Spécialité : BOULANGER	Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES	
Temps alloué : 2h00	Coefficient : 2	Document : 1/8